

Управление образования Администрации
Муниципального образования «Баргузинский район»
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Центр развития ребёнка-
Усть-Баргузинский детский сад «Золотая рыбка»

671623 Республика Бурятия, Баргузинский район, п. Усть-Баргузин,
Ул. Лермонтова, №1. тел. 91-329, факс. (301-31)91-329. эл. адрес. dsribka@mail.

ПРОГРАММА

по организации

питания в ДООУ

«Здоровый малыш»

Программу разработала
Заведующая ДООУ Фёдорова Т.И.
Медсестра Башарова Н.Н.

Пояснительная записка

Данная программа содержит два направления:

1. Организация питания согласно СанПин 2.4.1.3049-13

2. Питание как образовательный процесс.

Забота об укреплении здоровья подрастающего поколения является важной задачей.

Одно из главных условий, обеспечивающих реализацию программы-организация рационального питания.

Питание обеспечивает основные жизненные функции организма. К этому прежде всего нужно отнести рост и развитие, а также непрерывное обновление тканей (пластическая роль пищи). С пищей доставляется энергия, необходимая для всех внутренних процессов организма, а также для осуществления внешней работы и передвижения, растущий организм получает вещества необходимые для синтеза организмом соединений, выполняющих роль регуляторов и биологических катализаторов: гормонов и ферментов.

Для гармоничного развития организму должны доставляться питательные вещества определенного качества и количества. Отсюда вытекает основное требование к рациональному питанию: соответствие количества и качества пищи потребностям организма.

Невыполнение этого требования приводит к отставанию роста и развития детей и к разнообразным заболеваниям пищевой неадекватности.

Выполнение основных законов питания особенно важно для растущего организма: отставание в массе тела, росте, физиологическом и психическом развитии, вызванное нерациональным питанием, не может быть исправлено коррекцией химического состава пищи и увеличением ее количества, так как после достижения определенного возраста эти изменения оказываются необратимыми.

Оптимальным является рацион, калорийность которого полностью соответствует энерготратам детского организма, сбалансированный по белкам, жирам и углеводам.

Сегодняшняя ситуация, по организации питания, осложнена тем что на продуктовом рынке страны появляются некачественные продукты с различными синтетическими добавками, красителями, геномодифицированные, что приводит к росту аллергических, эндокринных заболеваний, дерматитов, бронхиальной астме, кишечных расстройств, повышению массы тела и многих других нарушений.

Дошкольный возраст самый благоприятный для воспитания у детей правильных пищевых привычек, культуры питания, стереотипов пищевого поведения.

Формирование основ правильного питания ребенка это овладение им полезными навыками, которые помогут ему в повседневной жизни

Цель программы

- Организация рационального, сбалансированного питания дошкольников
- Формирование у ребенка бережного отношения к своему здоровью
- Воспитание навыков правильного питания, как основы здорового образа жизни
- Закрепление гигиенических навыков и правил в процессе хранения, приготовления и употребления пищи.

Задачи

- Рациональное и сбалансированное питание - здоровые дети.
 - Организация питания в ДООУ - согласно СанПин 2.4.1.3049-13
 - Правильное питание-залог здоровья.
- Помочь детям понять, что здоровье зависит от правильного питания.
- Не все что вкусно полезно.
- Сформировать знания о полезных и вредных продуктах.
- Безопасность основа жизни.
- Дать знания о безопасном питании, сформировать осторожное отношение к незнакомым продуктам.
- Чистота-гарантия здоровья.
- Закрепить санитарно-гигиенические правила при приеме, приготовлении пищи.
- Воспитывать у детей осознанное отношение к питанию.
 - Развивать у детей творческий потенциал, познавательную деятельность, способности и интересы.
- В основу программы заложены принципы:
- Актуальность. Отражает насущные проблемы, связанные со здоровьем, гигиеническими навыками, культурно – социальными нормами. Знакомство с информацией о роли здорового питания детей.
 - Доступность. Оптимальный объем информации. Сочетание теории и практики (с примерами и демонстрациями) что улучшает восприятие. Использование сюжетно-ролевых, дидактических, сенсорных игр, рисования, театральных постановок, аппликация и рисование, заучивание стихов, экскурсии, чтение и обсуждение произведений художественной литературы о пользе пищи, о соблюдении гигиенических норм и правил.
 - Положительного ориентирования. Показ позитивных примеров в отношении здоровья и поведения более эффективно, чем негативные.
 - Системности. Определяет постоянный, регулярный характер осуществления, что позволяет усвоить знания, имеющие отношения к здоровому образу жизни, в виде целостной системы.
 - Сознательности. Направление детей на осознание ответственности за свое здоровье и здоровье окружающих.

Анализ организации питания в МБДОУ «ЦРР-Усть-Баргузинский д/с «Золотая рыбка» за 2019 г.

Питание в детском саду организовано на основе СанПин 2.4.1.3049-13.

В начале учебного года ,приказом зав.ДОУ, назначается ответственный за питание детей (приложение№1).

Ответственный за питание составляет примерное 10-и дневное меню для 2х возрастных групп: от полутора лет до трех лет и от трех до семи лет.

(Приложение№2). К меню прилагаются технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий (Приложение №3).

Дети получают пяти разовое питание:

Время приема пищи	Режим питания
8-30-9-00	Завтрак
11-00 (рекомендуемый)	Второй завтрак
12-00-13-00	Обед
15-30-16-00	Полдник
17.30-18.00	Ужин

Круглогодично проводится С-витаминизация третьих блюд:

От 1,5 до 3х лет -35мг

От 3х до 7лет -50мг

Меню сбалансировано по основным пищевым веществам: белкам, жирам, углеводам в соотношении 1:1:4, отклонения не превышают +/-10%.

ПРИМЕРНАЯ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РАЦИОНА 2019Г.

От 1,5 до 3х

Нормы физиологических потребностей(+ _10%) 1200-1300

БЕЛКИ-36-42(32,4-39,4) ЖИРЫ-40-47(36-44) УГЛЕВОДЫ-174-203(156,6-191,4)

	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
БЕЛКИ	40	40,8	41	40,6	41,04	40.2	42.5	41.8	40.6	41.2	39.9	40.03
ЖИРЫ	41,8	42,01	40,9	41	40,09	40.01	41.03	40.4	41.02	40.7	41.8	40.9
УГЛЕВОДЫ	180	186,4	190,4	191,2	190,8	188.6	186.5	193.5	188.7	188.3	190.6	196.3
КАЛОРИЙНОСТЬ	1256,2	1286,89	1286,89	1296,2	1295,46	1275.29	1285.27	1304.8	1286.38	1284.3	1298,2	1314,5

Примерная пищевая ценность рациона 2014г от 3х до 7

летНормы физиологических потребностей(+ _10%) 1800(1620-1980)БЕЛКИ-54 (48,6-59,4) ЖИРЫ-60 (54-66) УГЛЕВОДЫ-261 (234,9-287,1)

	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
БЕЛКИ	54,8	55,2	56,	55,6	55,0	54.	55.	55.1	54.9	55,4	56.2	54.9

			4		6	9	05					
ЖИРЫ	60,0 9	60,8 5	60, 3	60,0 9	60.4	60. 08	60. 1	60.0 6	60.02	60.9	61	60.8
УГЛЕВОД Ы	261, 65	261, 6	262 ,4	261, 6	261, 8	261 .07	259 .9	259. 8	261.0 2	261. 8	260. 9	261. 5
КАЛОРИЙ НОСТЬ	180 6,61	1814 ,85	181 7,9	180 9,61	181 1,04	180 4.6	180 0.7	180 0.14	1803. 86	1816 .9	181 7.4	1812 .8

Дети получают кисломолочную продукцию творог и сметану, молоко поставляется длительного хранения в тетрапакетах .

Второй завтрак носит рекомендательный характер, поэтому в меню не всегда присутствуют фрукты.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке ДОО. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Имеется достаточное количество промаркированного инвентаря и посуды. Приготовление блюд проводится по технологическим картам и в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Проводится ежедневно С-витаминизация третьих блюд . Отбираются суточные пробы, которые хранятся в отдельном холодильнике 48 часов при температуре 2-6 градусов.

Персонал, участвующий в питании детей ,имеет санитарные книжки, ежегодно проходит гигиеническое обучение. Ведется журнал здоровья.

Имеется необходимая документация пищеблока:

- 1.Журнал бракеража готовой кулинарной продукции(Приложение№4)
- 2.Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение№5)
- 3.Журнал проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение№6)
- 4.Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение№7)
- 5.Примерное меню (Приложение№2)
- 6.Технологическая карта (Приложение№2)
- 7.Сумарные объемы блюд по приемам пищи (Приложение№8)
- 8.Рекомендуемые суточные наборы продуктов (Приложение№9)
- 8.Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей (Приложение№10)
- 9.Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов (Приложение№11)
- 10.Таблица замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение№12)
- 11.Журнал здоровья (Приложение№13)

Контроль осуществляется администрацией ДОО, общественной комиссией, специалистом назначенным приказом по организации питания в ДОО.

Проблемы в организации питания.

У детского сада заключен договор на поставку продуктов с частными предпринимателями, продукты покупаются по розничной цене.

Качество поставляемых продуктов всегда соответствует нормам.
Проблем с доставкой продуктов нет.

«Болевые точки» в организации питания.

1. Болевых точек в организации питания – нет..

Приоритетные направления

Приоритетным направлением в питании детей является рациональное (физиологически полноценное) и сбалансированное по белкам, жирам и углеводам(1:1:4) питание.

План программы по организации питания

Принципы рационального питания

Калорийность пищи соответствует энергозатратам в сбалансированном виде.

Соблюдение режима питания.

Питание разнообразно.

Правильное сочетание блюд.

Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.

Учет сезонов года.

Соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.

Заседание административной группы

Утверждение плана работы на учебный год.

Выполнение натуральных норм Соблюдение 10-ти дневного меню.

Совершенствование системы производственного контроля за организацией питания.

Организация питания в группах:

соблюдение режима питания

проверка контрольной порции

сервировка стола

Работа по освоению культурно-гигиенических навыков.

Работа с детьми

Ежедневные мероприятия, которые способствуют формированию культуры питания детей:

1.Ежедневное сбалансированное меню

2.Гигиенические процедуры до и после приема пищи.

3.Поучительные беседы воспитателей с детьми о соблюдении гигиенических правил:

-Мыть руки перед едой.

-Правила поведения за столом.

-Культура приема пищи.

-О полезной и здоровой пище.

-Продукты вредные для организма

-Важность соблюдения режима питания

Обязанности воспитанников

Соблюдать правила культуры приема пищи.

Выполнять посильную работу по дежурству в группе.

Перспективный план работы

месяц		цель
Сентябрь	1.Презентация на тему «Злаки» 2.Беседа «Хлеб всему голова»	1.Развивать познавательный интерес, формировать представление о злаковых культурах. 2.Дать знания откуда пришел хлеб. Привить бережное отношение к хлебу.
октябрь	Занятие:1. «Фрукты и овощи как источники витаминов» 2.Лепка: «Фрукты и овощи»	1.Ознакомить детей с понятием «витамины», их пользе на растущий детский организм. 2.Самостоятельно научиться лепить фрукты и овощи. Развивать творческие способности, используя пластилин. Знать полезные фрукты и овощи, уметь различать по цвету и форме.
ноябрь	1.Дидактическая игра: «Съедобное не съедобное» 2.Чтение и обсуждение стихотворения «Хозяйка однажды с базара пришла»	1.Познакомить детей с видами съедобной и не съедобной пищи, научить отличать съедобное от не съедобного. Развивать у детей чувство ответственности за свое здоровье. 2.Получить дополнительные знания через художественную литературу, что способствует расширению кругозора.
декабрь	1.Занятие-практикум «Как правильно сервировать стол» 2.Сенсорная игра «Чудесный мешочек с фруктами» и «Чудесный мешочек с овощами»	1.Рассказать детям об этикете, сервировке стола. Развивать умение использовать полученные знания в жизни. 2.Уметь определять с помощью рук выбранный предмет, отличать его по форме от других. Развивать у детей познавательную деятельность
январь	Чтение и обсуждение сказки: «Мойдодыр» и «Федорино горе»	Привить детям гигиенические навыки. Развивать чувство ответственности у детей за свое здоровье через художественную литературу.
февраль	Беседа: «Полезные продукты» Экскурсия на пищеблок с целью показа приготовления пищи, знакомство с полезными и вредными продуктами «Сагаалган»	Развивать представление о полезных и вредных продуктах. Научить детей правильно выбирать полезные продукты. Заботиться о своем здоровье и здоровье окружающих Знакомство с традициями Бурятской кухни
Март	Беседа : «Где найти витамины весной»	Формировать у детей знания о витаминах, полезных продуктах.
Апрель	Беседа «Чистота – залог здоровья»	Формировать гигиенические навыки. Напоминать детям о важности соблюдения режима питания для растущего организма.
Май	«Огород на окне» Посажу	Формирование у детей знаний из чего

	росточек, вырастет цветочек	вырастают цветы, овощи. Развивать познавательную деятельность: что происходит с овощами в процессе роста.
Июнь	Презентация на тему «Щи да каша – пища наша»	Рассказать детям о традиционной русской кухне. Сформировать представление о здоровом питании.
Сентябрь	Выставка «Дары осени»	Рассказать детям о собранном урожае . Сформировать представление об обязательном употреблении в пищу овощей, как полезных продуктов.
Октябрь	Чтение и обсуждение стихотворения «Робин Бобин»	Привить детям культуру питания. Сформировать представление о полезной и здоровой пище, о вреде переедания.
Ноябрь	Лепка из соленого теста «Крендельки да булочки»	Развивать у детей творческие способности их познавательную деятельность. Воспитывать бережное отношение к хлебу.
Декабрь	Экскурсия на пищеблок «Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной»	Сформировать представления о приготовлении и полезных свойствах каш, здоровом питании

Работа с кадрами

- Проверка знаний СанПин работников пищеблока, помощников воспитателя
- Контроль за соблюдением работниками санитарных правил.
- Ежегодное гигиеническое обучение кадров.
- Консультация для помощников воспитателей на тему «Организация процесса питания»

Работа с родителями

Эффективность программы зависит от положительного примера взрослых. Воспитателям следует учитывать это в собственном поведении и уделять значительное внимание работе с родителями. Важно, чтобы родители осознали, что нельзя требовать от ребенка выполнения какого-либо правила поведения, если они сами не всегда ему следуют. Между педагогами и родителями должно быть достигнуто полное взаимопонимание, так как разные требования, предъявляемые дома и в ДОУ к ребенку, могут вызвать у детей растерянность, обиду или агрессию.

Поэтому цель этой программы просветить родительское сообщество в области рационального питания детей дома.

План работы с родителями:

- Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания воспитанников в детском саду и дома
- Информационный уголок рационального питания детей дошкольного возраста.
- Знакомства родителей с ежедневным меню на информационном стенде.

Обязанности родителей

- Прививать навыки культуры правильного питания в семье.
- Выполнять рекомендации педагогов ДООУ по питанию в семье.

Работа с поставщиками

- Заключение договоров, контрактов на поставку продуктов(на один год).
- Контроль администрации за правильность транспортировки, своевременностью доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
- Контроль за сертификатами, декларациям качества поставляемой продукции.

Контроль за организацией питания

- 1 Контроль формирования рациона питания.
- 2 Контроль санитарно-технического состояния пищеблока.
- 3 Контроль сроков годности и условий хранения продуктов.
- 4 Работа комиссии по проведению контроля по закладке продуктов, снятию проб.
- 5 Состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала, их гигиенических знаний и навыков.
- 6 Соблюдение технологии приготовления пищи.
- 7 Соблюдения графика приема пищи.

Ожидаемые результаты.

- Помочь дошкольнику выработать чувство ответственности за гармоничное развитие растущего организма на основе правильного питания.
- Сформировать понимание необходимости употребления в пищу полезных продуктов, способствующих профилактике различных заболеваний.
- Вызвать положительное отношение употребления продуктов питания в соответствии их с пищевой и энергетической ценностью.
- Формирование навыков ежедневного соблюдения правил личной гигиены и безопасности в процессе употребления, хранения и приготовления пищи.
- Получение детьми всех продуктов для здорового жизнеобеспечения.
- Избежание детского пищевого отравления, аллергических проявлений

Реализация программы.

Программа реализуется в течение учебного года.

Оценка результативности и эффективности программы.

Данная программа направлена на совместную деятельность воспитатель-дети-родители.

Результативность складывается из:

Снижения заболеваемости детей через сбалансированное и рациональное питание.

Бережного отношения детей к своему здоровью.

Пропаганды здоровой и полезной пищи.

Формирования культуры питания.

Навыков ежедневного соблюдения правил личной гигиены.

Эффективность программы оценивается:

Отсутствием алиментарных (пищевых) заболеваний среди детей в течение года.

Антропометрическими показателями.

Отсутствием нарушений санитарно-гигиенического режима.

Образовательно-разъяснительной работой с дошкольниками и родителями по вопросам здорового питания.

Список используемой литературы:

1. СанПин 2.4.1.3049-13
2. Справочник по детской диетике Медицина 1980г.
3. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях Савельева Н.Ю.
4. Сборник химического состава пищевых продуктов Москва 1987г.
5. Питание детей раннего и дошкольного возраста В.Г.Кисляновская, Л.П. Васильева, Д.Б.Гурвич.
6. Программа «От рождения до школы» Н.Е.Вераксы
7. Журнал «Здоровье дошкольника»
8. Журнал «Руководитель ДОУ»

Согласовано

Председатель ПК

_____ Т.В.Марушева

«__01__» ____09__ 2019г.

Утверждено

Зав. ДОУ

_____ Т.И.Фёдорова

«__01__» ____09__ 2020г.

**Положение
об организации питания
ДОУ**

1. общее положение

1.1 Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ «ЦРР-Усть-Баргузинский д/с «Золотая рыбка» (далее ДОУ)

1.2 Настоящее положение разработано в соответствии с «санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»- постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года №26 г Москва, СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.3 Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста, соответствие количества и качества пищи потребностям детского организма, обеспечение безопасности питания каждого ребёнка, методики и формирование рациона, соблюдение условий для укрепления здоровья.

1.4 Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателями, завхозом определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1 Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое оборудование должно быть исправно.

2.2 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов

2.3 Производственное оборудование, разделочный инвентарь, посуда должна отвечать требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.4. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

2.5. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, для этого на пищеблоке должны находиться технологические карты установленного образца, где указывается наименование изделий, номер рецептуры, наименование сборника рецептур, расход сырья, брутто и нетто, технология приготовления.

2.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

2.7. Непосредственно после приготовления пищи, отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Порционные блюда в полном объёме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) в количестве не менее 100 гр.. Пробы отбираются согласно инструкции (Приложение 12) и хранятся 48 часов при температуре +2, + 6 градусов С. Посуда с пробами маркируется с указанием даты отбора и наименования приёма пищи.

2.8. Проводится круглогодичная С- витаминизация третьих блюд. (согласно инструкции. (Приложение 13)

2.9. В ДООУ организован правильный питьевой режим. Допускается использование кипячённой воды, при условии её хранения не более 3 часов.

(Приложение №14)

2.10. Работники пищеблока должны быть обеспечены спец. одеждой, знать технология приготовления блюд, иметь личную медицинскую книжку, проходить вовремя медицинские осмотры, аттестацию на знание санитарных норм и правил (санминимум), соблюдать правила личной гигиены.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Питание детей организуется в помещении группы. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных ёмкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

3.2. Буфетная оборудуется 2-х гнездными моечными ёмкостями с подводкой к ним холодной и горячей воды.

3.3. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчёта не менее одного комплекта на одного ребёнка согласно списочному составу детей в группе. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную посуду, пластмассовую.

3.4. В буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих средств. (Приложение 4)

3.5. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные вёдра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объёма.

3.6. В группах столы моются моющим раствором. Перед применением пищи и после принятия пищи специально промаркированной ветошью.

3.7. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-х лет под руководством воспитателя. (Приложение 15) Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.Требование составление меню.

4.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. (Приложение 16)

4.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утверждённым руководителем ДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастов (1, 5-3 и 3- 7 лет) и рекомендуемых суточных наборов продуктов. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения, следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приёмам пищи. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи- второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

4.4. Примерное меню должно содержать информацию о:

- 1) Наименование блюда
- 2) Выход
- 3) Пищевые вещества (белки, жиры, углеводы).
- 4) Энергетическая ценность (ккал)
- 5) Содержание витамина С
- 6) Номер рецептуры
- 7) Итог за весь день

4.5 Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий , указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в сборнике. Повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 дня не допускается. Производство готовых блюд

осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактически рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать возрасту детей.

4.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

4.7 Кратность приёма пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы в ДОУ. (Приложение 17)

4.8. Для обеспечения разнообразного полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе.

4.9. При составлении меню учитывают:

- среднесуточный набор продуктов для организации питания детей в ДОУ согласно возраста;
- таблица замены продуктов по белкам и углеводам;
- суммарные объёмы блюд по приёмам пищи;
- нормы физиологических потребностей в энергии пищевых веществ для детей разных возрастных групп;
- правильное распределение калорийности между приёмами пищи в %;
- режим питания детей;
- продукты разрешённые для использования в питании детей;
- пищевые продукты, которые не допускают использовать в питании детей;
- сборник рецептов для детского питания;
- справочник химического состава пищевых продуктов;
- таблица для расчёта расхода сырья и выхода готовых изделий;
- ассортиментный перечень блюд;
- СанПиН 2.4.1.3049-13.

5. Контроль за питанием.

5.1. При организации контроля за питанием следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.2. Контроль за рационом питания заключается в следующем:

1. Соответствием примерного меню и меню раскладки(фактического рациона питания).
 - 2.Выхода готовой продукции.
 3. Соблюдение технологии приготовления.
 - 4.Соблюдение температурного режима.
 5. Соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов(холодной и тепловой.).
 6. Хранение продуктов и транспортировка.
 7. Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок.
 8. Бракераж готовой кулинарной продукции.
 9. Наличие документов, подтверждающих безопасность используемых продуктов.
 10. Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудникам, связанными с питанием детей.
- 5.3. Администрацией ДООУ разрабатывается план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.(Приложение 18)
- 5.4. Ответственный за питание детей представляет информацию руководству ДООУ, родителям о питании детей 1 раз в квартал (Приложение19)

6. Нормативная документация.

1. Приказ об организации питания.(Приложение №1)
2. Приказ о назначении ответственного за питание.
3. Приказ о создании бракеражной комиссии.
4. Приказ о контроле за питанием детей в ДОО